Praepositus Kerner 2021

ABBAZIA DI NOVACELLA, ALTO ADIGE, ITALIA



Rypälelajikkeet	Kerner
Alkoholi	14 %
Luonnehdinta	Kaunis kullankeltainen, kirkas väri. Tuoksu on hyvin hedelmäinen ja mausteinen; sitrusta, aprikoosia, metsämansikkaa, omenaa ja valkopippuria. Maku on täyteläinen, kuiva, hyvin hedelmäinen, mausteinen ja pitkä
Ruokasuositus	Voimakas pääruokien viini; lohikalat, paistetut kalat, kanaruuat, vasikka, possu.
Viinialue	Rypäleet on kerätty Eisacktal-laakson alarinteiltä Alto-Adigen pohjoisosasta, Bressanonen ja Varnan kylien alueelta.
Laatikkokoko	6 kpl/laatikko

Abbazia di Novacella

ALTO ADIGE, ITALIA

Abbazia di Novacellan komea Augustinolais-luostari sijaitsee Isarcon laaksossa, Alto-Adigen viinialueen koillisosassa. Laakso tunnetaan rypälelajikkeistaan, kuten Sylvaner, Kerner, Veltliner ja Gewürztraminer, jotka kasvavat 600-900 metrin korkeudella merenpinnasta. Luostari perustettiin vuonna 1142 Bressanonen piispan toimesta ja sen aktiviteetteihin on alusta alkaen kuulunut viininviljely. Luostari on historiansa aikana ollut tunnettu pyhiinvaeltajien ja muiden matkalaisten pysähtymispaikka ja heidän ravitsemisensa viinillä ja ruualla on ollut tärkeä osa toimintaa. Viinien myyminen on nykyäänkin tärkeä tulonlähde, jolla luostarin toimintaa rahoitetaan. Abbazia de Novacella tuottaa noin 600 000 pulloa viiniä vuosittain. Omien tarhojensa (noin 30 hehtaaria) ohella talo ostaa rypäleitä pitkäaikaisilta sopimusviljelijöiltään. Tuotannosta 70 % on valkoviiniä ja 30 % punaviiniä. Abbazia di Novacella on alueensa tunnetuin tuottaja, jonka laatu on tunnustettua maailmanlaajuisesti. Abbazia di Novacellan viinintekijä, Celestino Lusin, valittiin Italian Wines 2009 oppaassa **Vuoden Viinintekijäksi** tunnustuksena korkeasta laadusta.